



## Pizza alle verdure grigliate



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
5 MIN



TEMPO DI COTTURA  
15 MIN



CALORIE  
510K

NOTE  
10 MIN RIPOSO

### INGREDIENTI

1 confezione da 385 g di Pasta pronta per pizza (rettangolare)

#### PER IL CONDIMENTO

400 g di Verdure grigliate miste surgelate

200 g di Mozzarella

60 g di Olive verdi e nere

Origano secco

Basilico fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

### Preparazione

- Togliete le verdure grigliate dal freezer circa 12 ore prima e passatele in frigo.

- Quando è il momento di preparare la pizza, tagliate i peperoni a bastoncino e le melanzane a strisce. Versate tutto in una ciotola insieme alle fette di zucchine, condite con un filo d'olio, una spolverata di origano e regolate di sale e pepe; fate riposare per 10 minuti.
- Srotolate la pasta pronta e disponetela sulla teglia da forno, insieme alla sua carta. Distribuitevi sopra la mozzarella tagliata a fettine, un pizzico di sale e il liquido della marinata delle verdure, poi infornate in forno già caldo a 220°C (funzione statica) per 8 minuti circa.
- Distribuite le verdure sopra il formaggio fuso, unite le olive, del basilico spezzettato, rimettete in forno e finite di cuocere per altri 7 minuti. Aggiungete delle foglie di basilico fresche e servite la pizza caldissima.

Carla Marchetti